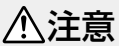
HITACHI
Inspire the Next

日立ジャー炊飯器

取扱説明書

RZ-AM10形/RZ-AM18形 家庭用

〈保証書付き〉保証書は裏表紙に付いています。

たまご雑炊
（作りかた13ページ）

鶏がゆ
（作りかた13ページ）

●ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
　お読みになったあとは、大切に保存し、必要なときにお読みください。
●保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

安全のため必ずお守りください

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示してます。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は右のようになっています。
内容をよく確認してから本文をお読みください。

⚠警告

改造は絶対にしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください。

分解禁止

定格15A以上のコンセントを単独で使用する
他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因

すき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない
感電や異常動作によるけがの原因

プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く
火災の原因

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因

プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因

交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因

コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
コードが破損し、感電・火災の原因

水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因

水ぬれ禁止

ぬれた手でプラグの抜き差しはしない
感電の原因

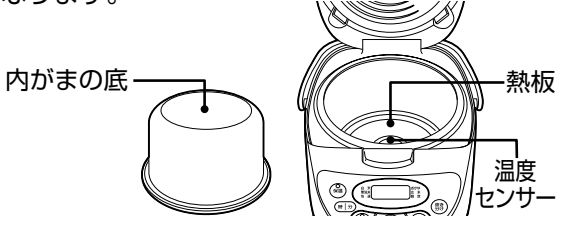
ぬれ手禁止

炊飯中は絶対にふたを開けない
やけどの原因

蒸気口に手を触れない
やけどの恐れ
特に乳幼児には触れさせない

接触禁止

絵表示の例

この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠注意

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電の原因

使用時以外は、プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因

プラグを抜く

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因

専用の内がま以外は使用しない
過熱・異常動作の原因

コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう
コードがあたってけがの原因

本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
ふたが開いて、けがややけどの原因

お手入れは本体が冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れ

壁や家具の近くで使わない
また、キッチン用収納棚等を使用するときは中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因

使用中や使用直後は、内がまや蒸気口などの高温部に触れない
やけどの原因

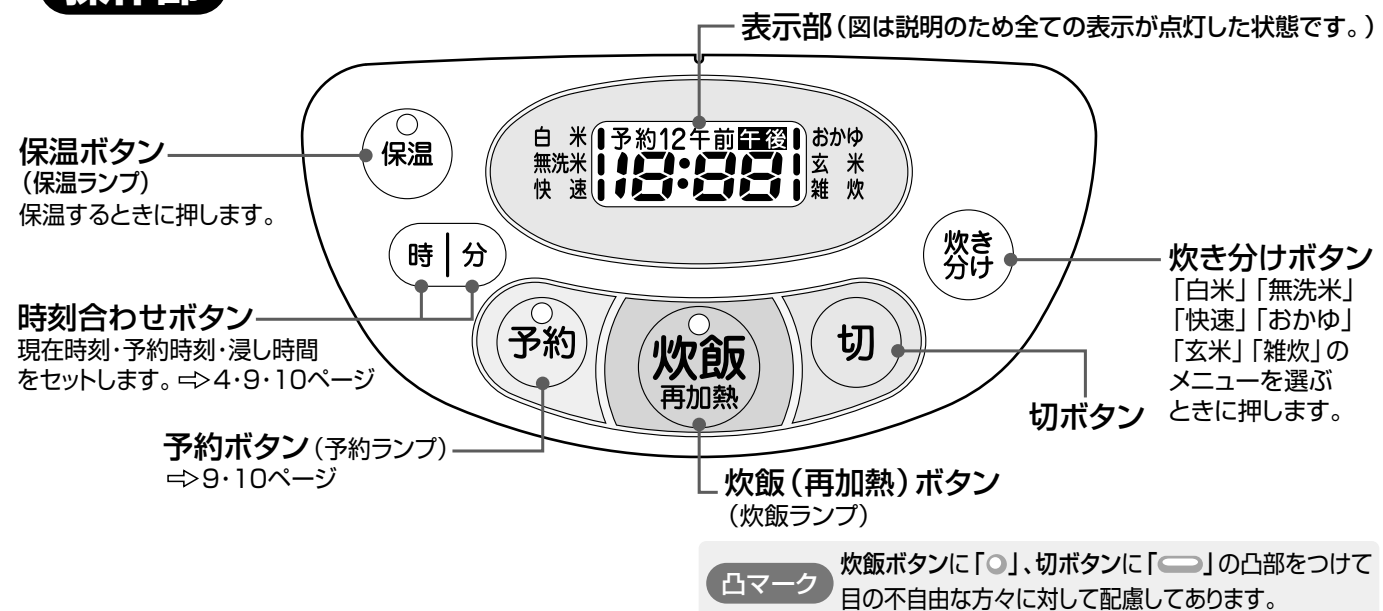
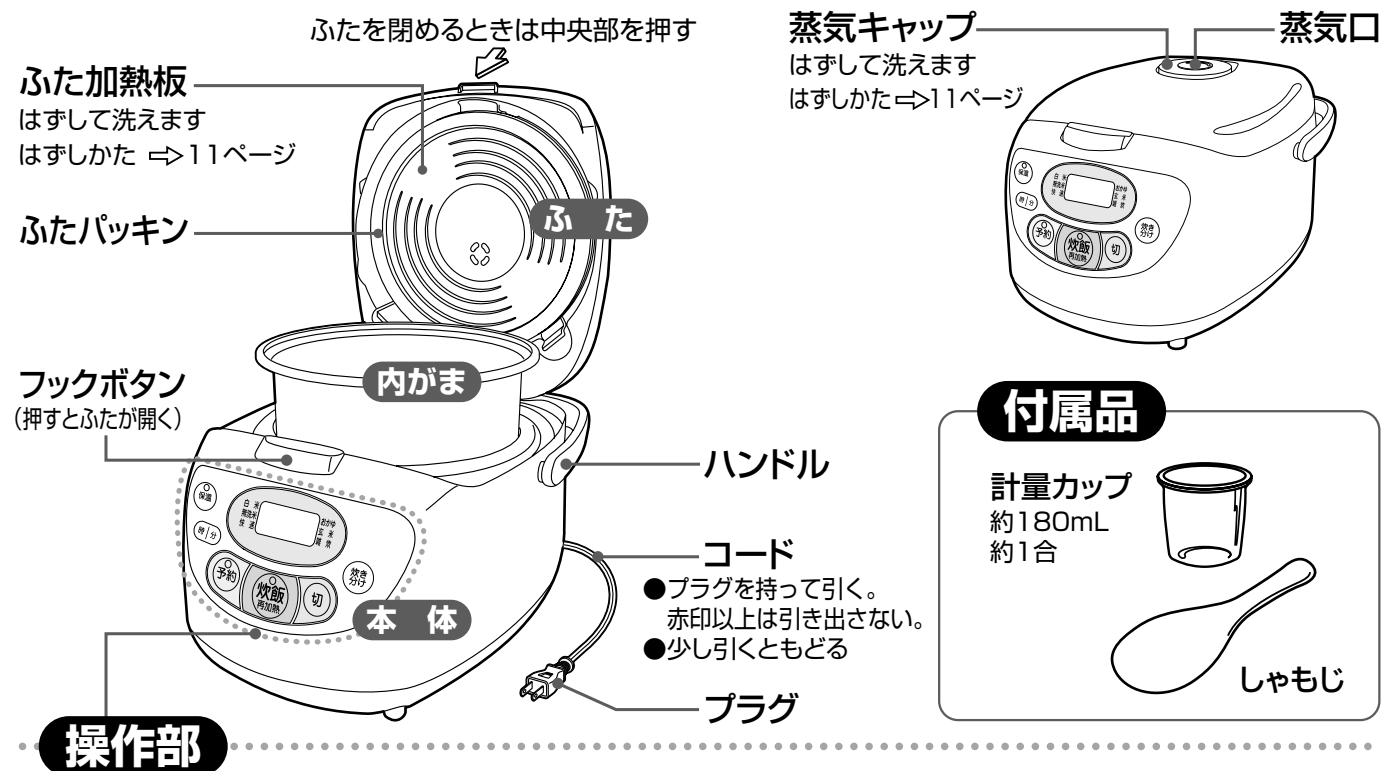
接触禁止

お願い

- **ふきんやタオル等、ふたを覆った状態で使わないでください。**
  変色・変形・故障の原因になります。
- **内がまの底や熱板、温度センサーに異物がついたまま使わないでください。**
  故障やうまく炊けない原因になります。

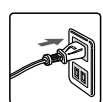
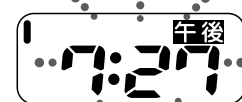
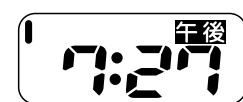
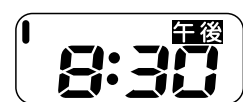
- **炊飯中はハンドルを立てたり、本体を持ち運ばないでください。**
  蒸気が出てやけどの原因になります。
- **直射日光のあたる所、油のかかりやすい所では、使用しないでください。**
  変色・変形の原因になります。
- **内がまを直火にかけたり、電子レンジで加熱しないでください。**
  フッ素被膜がはがれる原因になります。

各部のなまえ

凸マーク　炊飯ボタンに「○」、切ボタンに「⬭」の凸部をつけて目の不自由な方々に対して配慮してあります。

現在時刻の合わせかた

◆例）現在、午後8:30分で、表示が午後7:27のとき

※午前と午後を間違えないようにしてください。

午後 7:27　午後 7:27　午後 8:30

1.プラグを差し込む

2.「時」または「分」を時刻が点滅するまで押す（約0.5秒間）

3.「時」および「分」で時刻を合わせる（ボタン操作後、5秒で点滅が点灯に変わると、完了）

時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1カ月に約2分の誤差がでることがあります。
ずれているときは、現在時刻に合わせてください。

おいしく食べるひとくふう

おいしく炊くには

お米は正しくはかる

●お米は、必ず付属の計量カップではかってください。
●計量米びつは、付属の計量カップの量と異なる場合があり、使いかたによっては誤差がでることがあります。

手早く十分に研ぐ

●お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのにおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。
●研いだ後は、水がきれいになるまで十分洗いましょう。

炊きあがったらほぐす

●底のほうからごはんをつぶさないように、大きく掘りおこすようにほぐします。余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
●炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

おいしく保温

おいしく保温するために次の保温はやめましょう

●12時間以上の保温。
●冷めたごはんの温め直しやごはんのつぎたし。
●しゃもじを入れたままの保温。
●白米以外（炊込み、玄米、おかゆ、雑炊など）の保温。
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

少量のごはんは

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。（乾燥やべちゃつきを防ぎます。）

メ モ

●白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。
●保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。
●他の器具で炊いたごはんを保温する場合は、保温ボタンを押し、30分程度本体を温めてからごはんを入れてください。

お米の知識

水加減と炊き分け

●お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。

お米の種類	水 加 減	炊き分け
新 米	白米の水位目盛より少なめ	白 米
軟 質 米	白米の水位目盛	
硬 質 米	白米水位目盛より多め	
胚 芽 米		
古 米		
長 粒 種（輸入米）		
無 洗 米	無洗米の水位目盛	無洗米

●「快速」炊飯とは、急いで炊くときのためのメニューです。通常の炊飯に比べ加熱時間やむらし時間を少し短くしていますので、ごはんが少し硬めになったり、食味が少しおちることがあります。
特にお急ぎでない場合は「白米」メニューでの炊飯をおすすめします。

無洗米とは

●「無洗米」とは、洗わず（研がず）に炊けるお米のことで、普通に精米した場合に米粒の表面に残る細かいヌカを取り除いてあります。
●「無洗米」の製法・銘柄の種類によって炊きあがりに差がでる場合がありますので、水加減やお米の量はお好みで調整してください。
●地域によって「無洗米」が入手しにくい場合もあります。

なぜおこげができるの？

炊きあがったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。
白米以外のごはんや無洗米を炊くとおこげができやすくなります。

炊飯の準備

例）「白米」で3カップのお米を炊くとき

＊雑炊は8ページを参照

1 付属の計量カップでお米をはかる

●すりきり1杯が約180mL（約1合）です。

2 お米を研ぐ

①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

②「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

お願い

- お米は内がまで研がずに、別の容器で研いでください。
- 十分に洗い流してください。（おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因）
- 泡立て器などを使わず、必ず手で洗ってください。
- 炊き込みは白米の最大炊飯量まで炊けません。（1.0Lタイプは4カップ、1.8Lタイプは7カップまで）
- 無洗米の場合、上から水を入れただけだとお米が水になじまず上手く炊けないことがあります。また、にごりが強いと焦げたり、生煮えになることがあります。

無洗米

必ず、水洗いをして底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。にごる場合は、すすいでください。

3 メニューに合った水位目盛で水加減をする

お願い

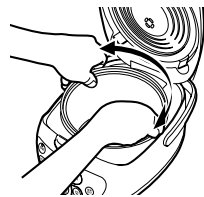
- 水位目盛は目安となる水加減です。お好みに合わせ水加減してください。
- お米は平らにならし、水平なところで水加減してください。（炊きむらの原因）
- お湯は使わないでください。（べちゃつきの原因）
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
- 「快速」メニューでは、無洗米、炊き込み、玄米など、白米以外を炊かないでください。

〈使用する水位目盛〉

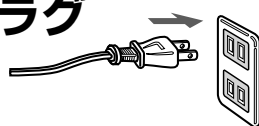
メニュー	使用米	水位目盛
白米	白米	白米
無洗米	無洗米	無洗米
快速	白米	白米
おかゆ	白米	5分がゆ/全がゆ
	無洗米	
玄米	玄米	玄米

無洗米

無洗米は製法によって水加減が異なります。無洗米水位目盛を目安に、お好みで水加減してください。

4 内がまを、本体にセットする

お願い

- 内がまのまわり、底の水気・異物をふき取ってください。
- 内がまの底と熱板が密着するように内がまを軽く回します。

5 ふたを閉めプラグを差し込む

お願い

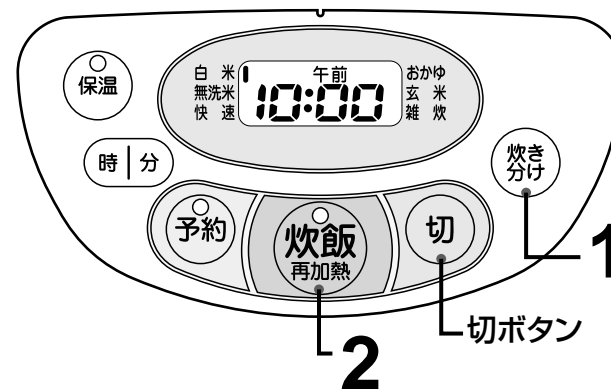
- ふた加熱板・蒸気キャップがついているか確かめてください。
- ふたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。

すぐに炊く場合 ▼ 7ページ参照

雑炊を炊く場合 ▼ 8ページ参照

予約して炊く場合 ▼ 9ページ参照

浸して炊く場合 ▼ 10ページ参照

ごはんの炊きかた 白米/無洗米/快速/おかゆ/玄米

炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安

※電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合
※炊飯時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。

炊き分けメニュー		炊飯容量 1.0Lタイプ	炊飯容量 1.8Lタイプ	炊きあがるまでの時間の目安
白米		1～5.5カップ	2～10カップ	38～60分
無洗米		1～5カップ	2～9カップ	38～60分
炊き込み		1～4カップ	2～7カップ	38～60分
快速		1～4カップ	2～7カップ	32～43分
おかゆ	全がゆ	0.5～2カップ	1～3カップ	48～75分
	5分がゆ	0.5～1カップ	0.5～1.5カップ	48～75分
玄米		1～4カップ	2～8カップ	76～95分

1 炊き分けボタンでメニューを選択する

■プラグを差し込むと、現在選択されているメニューの設定を表示します。

白米 無洗米 快速 午前 10:00 おかゆ 玄米 雑炊

■ （炊き分け）ボタンを押す毎に炊き分け表示マーク ▮ が切り替わります。

- 「白米」及び「無洗米」メニューでご使用の場合は、次回もその設定を記憶しています。
- 「快速」「おかゆ」「玄米」「雑炊」メニューをご使用の場合は、記憶致しません。次回は「白米」また「無洗米」に戻ります。

2 炊飯（再加熱）ボタン を押す

メロディーが鳴って、炊飯がはじまります。
※（「快速」「雑炊」はメロディーが異なります。）

■むらしになると、以下の残時間（分）を表示し、炊きあがりまでの残時間を1分刻みで減算表示します。（炊飯ボタンを押した時は表示しません。）

白米	無洗米	快速	おかゆ	玄米
13	13	9	9	13

3 炊きあがりメロディーが鳴ったら すぐに、ほぐす

■保温ランプが点灯し、自動的に保温します。炊きあがったらなるべく早目にお召し上がりください。

保温

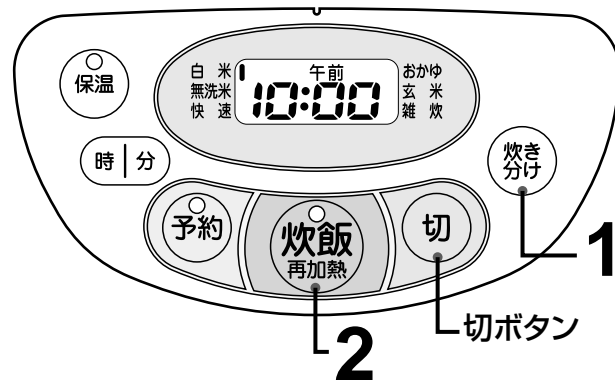
- 12時間以上の保温経過時間を表示致しますが、12時間以上の長時間保温はしないでください。においや変色の原因になります。
- 保温中は、ふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。
- おかゆ・雑炊は保温しないでください。時間がたつとのり状になります。

- 表示部に保温経過時間を0h～24hまで1時間単位で表示します。（25時間以上になると現在時刻の表示になります。）

白米 無洗米 快速 0h おかゆ 玄米 雑炊

- ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まることがあります。
- 炊きあがったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分が白くやわらかくなることがあります。

ごはんがなくなったら ➪（切）ボタンを押し、プラグを抜く。

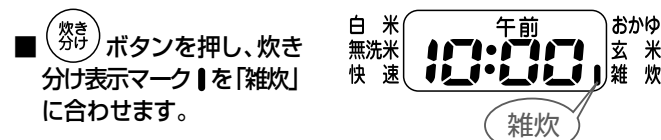
ごはんの炊きかた 雑炊 ＊料理例13ページ参照

炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安

炊き分けメニュー	炊飯容量		炊きあがるまでの時間の目安
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	
雑炊	ごはん400gまで	ごはん600gまで	13〜29分

※レトルトパックのリゾットをあたためる場合は、1.0Lタイプ：4〜5人分、1.8Lタイプ：7〜8人分までにしてください。
注1）ごはんの重さの目安：茶わんに1杯分で約200g
注2）冷やごはんからの場合、約4分程度長くなります。また、入れる具によっても多少変わります。

雑　炊
- 保温中のごはんや、冷やごはんで作ります。
- 火の通りにくい具を入れるときは、あらかじめ火を通しておいてください。
- レトルトパックのリゾットのあたためにも便利です。

1 炊き分けボタンで雑炊メニューを選択する

■ 炊き分けボタンを押し、炊き分け表示マーク▮を「雑炊」に合わせます。

- 「雑炊」メニューは記憶致しません。その都度メニューを選択してください。次回は「白米」または「無洗米」に戻ります。
- だし汁等を入れてから、ごはんをほぐしておいてください。

2 炊飯（再加熱）ボタンを押す

メロディーが鳴って、炊飯がはじまります。

■むらしになったときの残時間は表示しません。

お願い
- たまごを入れる場合は、ほぐしたごはんの上にかけるか、できあがってから混ぜてください。
  あらかじめたまごを入れて混ぜておくと、うまくできないことがあります。

3 炊きあがりメロディが鳴り、保温ランプが点灯したら、出来上がり

点灯
保温

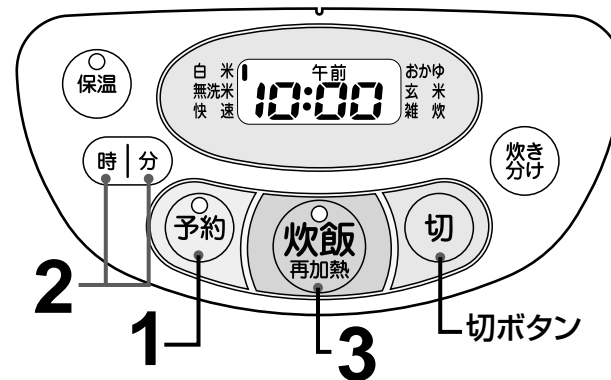
■できあがったら、なるべくお早めにお召しあがりください。

お願い
- 雑炊は保温しないでください。
  においや変色の原因になります。

ごはんがなくなったら ⇨ （切） ボタンを押し、プラグを抜く。

予約炊飯のしかた

工場出荷時は「予約1」に午前6:00、「予約2」に午後6:00がセットされています。

例）「予約1」に炊きあがり時刻を午前7:30に予約する場合

食べたい時刻に炊きあげるとき（予約炊飯）

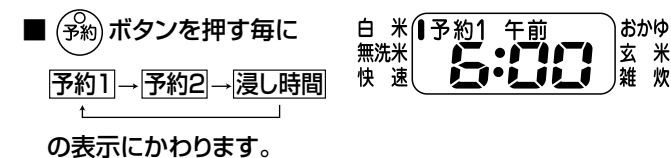
現在時刻に近接した下表時間以内では予約できません。
この場合はすぐに炊飯を始めます。

予約できない時間（すぐに炊飯を始める）		
炊き分けメニュー	現在時刻からの時間	
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
白米	60分	60分
無洗米	60分	60分
快速	45分	45分
おかゆ	80分	80分
玄米	100分	100分

※炊き込み、具がゆ、雑炊は、調味料が沈澱しうまく炊けなかったり、いたみやすいので予約炊飯はおやめください。
※予約は12時間以内を目安にしてください。

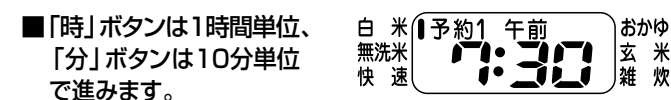
1 現在時刻が合っていることを確認してから 予約ボタンを押して「予約1」を選択する

■ （予約）ボタンを押す毎に
予約1→予約2→浸し時間
の表示にかわります。

白米 無洗米 快速 ▮予約1 午前 6:00 おかゆ 玄米 雑炊

- 炊飯ボタンのランプが点滅します。

2 時刻合わせボタンを押して炊きあがり時刻を合わせる

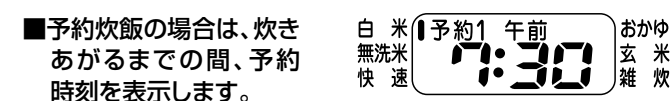
■「時」ボタンは1時間単位、「分」ボタンは10分単位で進みます。

白米 無洗米 快速 ▮予約1 午前 7:30 おかゆ 玄米 雑炊

- 押し続けると早送りになります。
- 一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶しています。
- 午前と午後を間違えないようにご注意してください。

3 炊飯（再加熱）ボタンを押す

ブザーが鳴って、予約ランプが点灯
※炊飯（再加熱）ボタンを押して予約ランプが点灯しないと予約炊飯は設定できません。

■予約炊飯の場合は、炊きあがるまでの間、予約時刻を表示します。

白米 無洗米 快速 ▮予約1 午前 7:30 おかゆ 玄米 雑炊

- 所定の時刻になると、炊飯ランプが点灯し炊飯がスタートします。
- 予約の取り消しは （切） ボタンを押してください。
- 「予約2」にセットするときも、同じ要領で行います。
- 次回からは （予約） ボタンで「予約1」または「予約2」を選択し、（炊飯 再加熱） ボタンを押すだけでセットできます。

- 「予約1」「予約2」では、予約完了時のブザー音が異なります。
- 水温・室温・電圧・炊飯量・水加減などにより、炊きあがりはセットした時間より多少前後することがあります。

浸し炊飯のしかた

例）60分浸してから炊く場合

お米を浸してから炊くとき（浸し炊飯）

浸し

・浸し中にお米に水を充分吸わせておいしく炊きあげます。
浸す時間の目安は、
夏場･･･30分程度
冬場･･･60分程度　をお勧めします。
予約炊飯との組み合せでご使用することはできません。

お願い

・具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。
（沈澱してうまく炊けないことがあります。）

1 予約ボタンを押して「浸し時間」を選択する

■ 予約 ボタンを押す毎に
予約1 → 予約2 → 浸し時間
の表示にかわります。

・炊飯ボタンのランプが点滅します。

（表示：30）

2 時刻合わせボタンの 分 を押して浸し時間を合わせる

■「分」ボタンを押す毎に10分単位で進みます。

30分 → 40分 → 50分
20分 ← 10分 ← 60分

（表示：60）
（例）60分浸してから炊飯する場合

・一度セットした浸し時間は、変更するまで記憶しています。
※炊き始めるまでの時間を設定してください。

3 炊飯（再加熱）ボタンを押す

■浸し中は炊き始めるまでの残時間を1分単位で表示します。

（表示：60）

ブザーが鳴って、予約ランプが点灯
※炊飯（再加熱）ボタンを押して予約ランプが点灯しないと浸し炊飯は設定できません。

・所定の時刻になると、炊飯ランプが点灯し炊飯がスタートします。
・浸し炊飯の取り消しは、切 ボタンを押してください。

保温中のごはんの再加熱

1. ごはんをほぐして、平らにする

お願い

・ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。
（加熱ムラの原因）
・何度もくり返して再加熱しないでください。
（乾燥やおこげの原因）
・冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

2. 保温中に炊飯（再加熱）ボタンを押す

・炊飯ランプが点滅し、再加熱を行います。
・炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
・途中で止めるときは 切 ボタンを押してください。
・保温に戻すときは、さらに 保温 ボタンを押してください。
（保温経過時間は0hから表示します。）

3. メロディーが鳴って、炊飯ランプが消えたら再加熱終了です（約6分）

お手入れ

●お手入れするときは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●ベンジンやシンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）

本体・ふた

固くしぼったふきんでふく。

しゃもじ・計量カップ

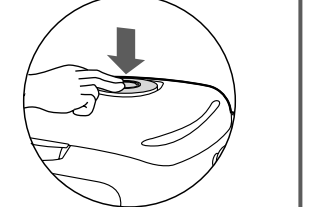
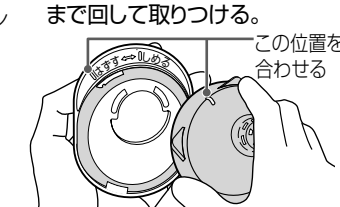
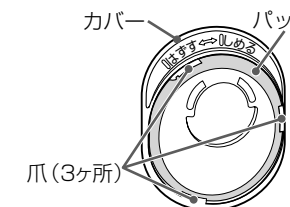
食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。

蒸気キャップ

本体からはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■はずしかた
①本体から取りはずします。
②図のようにもち、キャップ本体の▮マークを「はずす」の位置まで回すとはずれる。

■取りつけかた
①パッキンをカバーの爪の下側に入れる。
②キャップ本体の▮マークを「はずす」の位置に合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の位置まで回して取りつける。
③蒸気キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。

ふたパッキンにごはん粒やおねばがついたまま保温しますと、ごはんが乾燥することがありますので、取り除いてください。

つゆがたまるときは、使用のつどふきとってください。

熱板・温度センサー

こびりつきができたら、細かい紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。

内がま

スポンジなどのやわらかいもので洗う。
汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う。

お願い

・変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
・フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
○付属のしゃもじを使う　○スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
○酢は使わない　○内側は、みがき粉やたわしで洗わない
○お米は別の容器で研ぐ
・フッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。

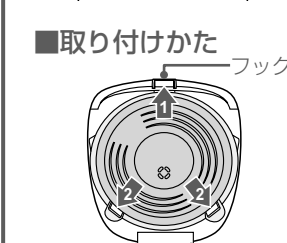
ふた加熱板

ふたからはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗い、水をふき取る。

■はずしかた

レバー（両側）を矢印の方向（内側）に押してはずす。

■取り付けかた

①フックをふたの切欠きに差し込み、
②レバー部（両側）を「パチン」と音がするまで押し込む。

お願い

・ふた加熱板は分解しないでください。
（ふたパッキンは無理に引っ張らない。）
・食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

こんなときは

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		米の量・水加減をまちがえた	十分に洗米しなかった 無洗米をすすがなかった	内がまの底が変形していたり、温度センサーに異物がついている	内がまの縁・ふたパッキンにごはん粒などがついている	内がま・ふた内側をきれいにお手入れしなかった	蒸気キャップつけ忘れ	炊き分けメニューをまちがえた	炊飯中にふたを開けた	停電があった	延長コードの使用、たこ足配線をした	ごはんをよくほぐさなかった	冷えたごはん 白米以外のごはん 12時間以上 を保温した	途中でプラグを抜いたり「切」ボタンを押した
	参照ページ	5·6	5·6	6·11	6·11	11	6	7·8	6	–	–	7	5·7	–
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●	●		
	しんが残る（生煮えになる）	●	●	●	●			●	●	●	●			●
	やわらかすぎる	●		●				●	●	●	●	●		
	におう		●			●								
ひどくこげる			●	●				●			●			
ふきこぼれる		●	●	●	●	●	●	●						●
蒸気口以外から蒸気がもれる					●									
保温中のごはんが	におう		●			●				●		●	●	●
	黄変する	●	●	●	●		●					●	●	
	かたくなる	●			●		●					●	●	●
保温温度が低い														●
多量につゆがつく										●		●		●

ボタン操作できない	● プラグがコンセントに差し込まれていますか？→プラグをコンセントに差し込んでください。 ● 保温ランプが点灯していませんか？→ (切) を押してから再度ボタン操作してください。
使用中に音がする	● 炊飯、浸し、保温時は、「カチッ」と音がすることがありますが異常ではありません。 ● 炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がしますが、異常ではありません。
予約時刻に炊けない	● 現在時刻が合っているか、予約時刻の午前・午後が合っているか確認してください。→4·9ページ参照
炊飯するとき、においがする	● お買い上げ後、最初に炊飯するときはにおいがする場合があります。ご使用とともになくなりますのでそのままお使いください。
ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	● 内がまの縁・ふたパッキンにごはん粒などがついていませんか？ ● ふた加熱板は正しく取り付けられていますか？→11ページ参照
-:-- または HO 表示になる	● HO 表示のときは (切) を押すと -:-- になります。 現在時刻を合わせなおしてください。→4ページ参照 ● プラグを抜いて入れる毎に -:-- または HO 表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。プラグを差し込むと、炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約ができません。早めにお求めになった販売店に電池交換をご依頼ください。
表示部に H1 ～ H7 を表示した	● (切) を押しても表示が時刻表示に戻らないとき、及び度々 H1 ～ H7 表示になるときは、お買い上げになった販売店にご相談ください。

■以上の点をお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

●1.0Lタイプ（ウチガマ:RZ-AM10-001）3,360円　●1.8Lタイプ（ウチガマ:RZ-AM18-001）3,990円（税込・2004年2月現在）

使用中、停電になったとき

炊飯中	保温中	予約（浸し）中
再通電後、炊飯を続けます。	再通電後、保温を続けます。 （ごはんの温度によっては、保温をやめます。）	再通電後、予約（浸し）を続けます。 （停電している時間が長く、炊飯を始める時刻を過ぎている場合は、すぐに炊き始めます。）

料理例

雑炊のポイント

- だし汁(スープ)を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
- 具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせてください。
- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
- 時間がたつとのり状になります。

おかゆのポイント

- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
- 時間がたつとのり状になります。

炊き込みのポイント

- 水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。
  (汁気の多い具を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください。)
- 具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。
  (市販の炊込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください。)
- 予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
- 具の量はお米の重量の30〜50%が適当です。
  (お米1カップ分につき具の量は45〜75g)
- 水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。

- この料理例で使用しているカップは
  お米(白米)………1カップ　0.18L(約1合)
  その他の材料……1カップ　0.2L
- この料理例で使用している単位は
  1kcal(キロカロリー)=4.2kJ(キロジュール)
  1mL　(ミリリットル)=1cc(シーシー)
- この料理例に使用しているスプーンは

	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	6g	15g
砂糖	3g	9g

たまご雑炊

雑　　炊

でき上がり目安:約18分

●1人分　約130kcal

材料(4人分)

保温中のごはんまたは冷やごはん ……… 300g
だし汁(水+粉末だし1袋) …… 400〜450mL
とき玉子 ……………………………… 1個

作りかた

①保温中の場合切ボタンを押して保温を切り、残りごはんがひたひたになるよりも少し多めになる程度のだし汁を入れ、ごはんをほぐしておきます。
②とき玉子をまんべんなくかけ、「雑炊」メニューを選択し、炊飯ボタンを押します。
③できあがったら、軽くかき混ぜ、器に盛ります。

ワンポイント

- だし汁は[市販の雑炊のもと+水]でもおいしくできます。
- だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。
- すでに火の通った具(おかずの残り物など)や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

鶏がゆ

おかゆ

でき上がり目安:約60分

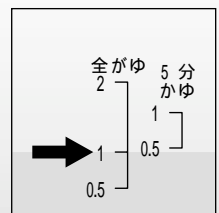
●1人分　約400kcal

材料(4人分)

米(うるち米) ……………………… カップ1
鶏むね肉(皮なし) ……………………… 50g
固形スープの素 ……………………… 1個
A {長ねぎの葉 ……………………… 少々
　 しょうがの皮 ……………………… 少々
B {酒 ……………………… 大さじ1
　 しょうゆ ……………………… 小さじ1
塩 ……………………… 小さじ½
長ねぎ(しらがねぎ) ……………………… 少々
白ごま ……………………… 少々

作りかた

①なべに鶏肉をいれ、水3カップとAを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、Bをふりかけて下味をつけます。
②米を研いでから、①のゆで汁を加え「全がゆ」の水位目盛1に水加減し、塩とスープの素を加えて軽く混ぜます。

③「おかゆ」メニューを選択し、炊飯ボタンを押します。
④炊きあがったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛って、しらがねぎ、白ごまをのせます。

仕様

型名	RZ-AM10（1.0Lタイプ）	RZ-AM18（1.8Lタイプ）
炊飯容量	0.18L（1合）～1.0L（5.5合）	0.36L（2合）～1.8L（1升）
電源	交流100V	
定格周波数	50-60Hz共用	
消費電力 炊飯時	600W	900W
消費電力 保温時	33W	40W
コードの長さ	1.0m	
大きさ 幅	26.1cm	30.0cm
大きさ 奥行	34.0cm	37.5cm
大きさ 高さ	20.0cm	23.0cm
質量（重さ）	約3.4kg	約4.0kg

※保温時（平均）の電力は、安定時1時間あたりの保温消費電力です。（室温20℃の場合）
※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は約0.8Wです。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙）
保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。
●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間
ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は
修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店またはお近くの日立家電品のお客様ご談窓口一覧表（15ページ）の窓口にお問い合わせください。

■ご転居されるときは
ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理
「こんなときは」（12ページ）を調べていただき、なお異常のあるときは、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み
修理料金＝技術料+部品代

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87

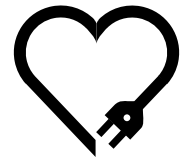
商品情報やお取り扱いについてのご相談は
TEL 0120−3121−11
FAX 0120−3121−34

一般ご相談窓口 家電品についてのご意見やご要望は各地区の**お客様相談センター**へ

担当地域	電話番号	所在地
北海道地区	011−833−5088	札幌市白石区東札幌２条４−１−１０
東北地区	022−232−5088	仙台市宮城野区扇町１−１−４５
関東・甲信越地区	03−3834−8588	台東区東上野２−７−５（日立家電上野ビル）
中部地区	052−795−5088	名古屋市守山区新守町５９（日立家電新守山ビル）
関西地区	078−431−5088	神戸市東灘区甲南町１−３−８
中国地区	082−231−5088	広島市西区観音新町１−７−１７
四国地区	0877−47−1088	坂出市林田町４２８５−１４３
九州・沖縄地区	092−281−5088	福岡市博多区店屋町７−１８（博多渡辺ビル）

●ご相談窓口の名称、所在地等は変更になることがありますのでご了承ください。 −03A−

扱いかた

愛情点検

長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！ ●ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか
●プラグやコードが異常に熱くなる。
●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
●こげくさいにおいがする。
●熱板がひずんでいたり、内がまが変形している。
●その他の異常・故障がある。

お願い
故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　日立ホーム&ライフソリューション株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03（3502）2111

日立ジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

※型名		※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の15ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の15ページの日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立ホーム＆ライフソリューション株式会社
〒105−8410 東京都港区西新橋2−15−12 電話（03）3502−2111

NH215363-01 2004-02（DC･HCPT）2